



RESTAURANT La Belle Journée

Piscine chauffée accessible gratuitement
à nos clients du restaurant les midis.

www.belle-journee.fr 03 89 77 72 90

ENTRÉES

Les 6 Escargots à L'Alsacienne (1-7-9-13)	8.00€
Assiette de charcuteries locales (5-9-10)	9.50€
Oeuf cocotte, purée de légumes et Barikäss (3-7) <i>œuf, pommes de terre écrasées, légume du moment, fromage Barikäss</i>	9.50€
La Salade au Munster Chaud (1-7-8-10) <i>salade verte, toasts de Munster chaud, jambon cru et noix</i>	9.50€
La Salade de la Wormsa au Foie Gras (3-8-10-11) <i>salade verte, œuf, tomate, magret fumé, foie gras</i>	14.00€



MENU ENFANTS

11.00€

pour les moins de 12 ans - 6 choix :

Petit Burger enfant	ou Poulet Pané
ou Knack Alsacienne	ou Petite Tourte de la Vallée crudités
ou Steak Haché	ou Spätzlés sauce crème champignons

Et un dessert : Glace 1 boule ou une glace à choisir au tableau
Accompagnés de frites ou spätzlés ou légumes du moment

RACLETTE aux fromages de la région

Trio de Raclette fermière 200g (7)	21.00€
------------------------------------	--------

pommes de terre, fromage à raclette, Munster, Barikäss, salade verte et cornichons

L'incontournable ! Trio de Raclette fermière 200g accompagnée de sa charcuterie de la Vallée (5-7-9-10)	24.00€
--	--------

pommes de terre, fromage à raclette, fromage de Munster, Barikäss, salade verte, cornichons, jambon cuit, jambon cru, gendarme

Garnitures alternatives à la charcuterie :

- « La Végé » crudités et rondelles d'oignons rouges
- « La Vosgienne » lardons fumés et oignons rouges

Supplément 150g de raclette	+ 4€
Supplément 150g de charcuterie	+ 4€



EXTRAS

Portion de Frites Supplémentaire (5)	4.20€
Salade Verte (10)	3.50€

SALADES en taille plat

La Salade au Munster Chaud, en plat (3-8-10-11) <i>salade verte, toasts de Munster chaud, jambon cru et noix</i>	15.50€
La Salade de la Wormsa au Foie Gras, en plat (3-8-10-11) <i>salade verte, œuf, tomate, magret fumé, foie gras</i>	22.00€

PLATS - les classiques

Escalope De Volaille aux Champignons (1-7) <i>Volaille, champignons, frites, salade</i>	15.50€	👍
Grillade Du Jour, frites, salade <i>Grillade de Bœuf, Volaille ou Porc, ou autre, selon arrivage</i>	17.00€	👍
Burger De La Semaine, frites, salade (1-7-11) Supplément avec double steak haché fermier bio	19.00€ + 4€	
Burger Végétarien, frites, salade (1-6-7-11) <i>Steak végétal</i>	19.00€	🌱
Faux-Filet 250g sauce au choix (1-7-10)	28.00€	
Cordon Bleu de Volaille au Munster (1-3-7-10) <i>Cordon bleu de VOLAILLE, jambon cru, accompagné de sauce crème champignons</i>	24.90€	
Cordon Bleu De Volaille au Barikäss (1-3-7-10) <i>Cordon bleu de VOLAILLE, jambon cru, accompagné de sauce crème champignons</i>	24.90€	
1 garniture au choix avec votre cordon bleu ou votre faux-filet : Spätzlés, choucroute, frites ou légumes de saison.		

PLATS - spécialités régionales

S'uffgawermti Sürkrüt (1-3-7-10) <i>chou à choucroute, knepflés, crème, lardons gratinés au Munster</i>	16.20€
Tourte de la Vallée avec frites ou crudités (1-3-5-6-7-9-10) <i>Farce de porc, œuf et pain au lait dans une pâte feuilletée</i>	18.00€
Les Fleischnaks avec frites ou crudités (1-3-5-6-7-9-10) <i>Farce de viande roulée dans de la pâte à nouille, cuit dans un bouillon</i>	18.00€
Choucroute Alsacienne aux 4 Viandes (5-9-10) <i>Chou à choucroute, Knack, Collet fumé, Saucisse fumé d'Alsace, Lard fumé</i>	20.90€
Jarret de Porc Confit au Munster (7) <i>Pâtes alsaciennes, chou à choucroute et le tout gratiné au Munster</i>	20.90€

Nos approvisionnements étant issus de produits locaux, une rupture temporaire est possible.

- Page 2 : Boissons chaudes, fromages et desserts
- Page 3 : Carte des boissons fraîches et des vins
- Liste des allergènes afficher en salle ou sur demande
- Couvert sans commande (plus de 4 ans) 8.00€



= nos petits prix

Coupe Wormsa (myrtille, vanille, myrtilles fruits, chantilly)	10.20€
Coupe Façon Forêt Noire (cerise, chocolat noir, chantilly)	10.20€
Dame Blanche (vanille, sauce chocolat, chantilly)	10.20€
Café Liégeois (café, vanille, café froid, chantilly)	10.20€
Chocolat Liégeois (chocolat, vanille, sauce chocolat, chantilly)	10.20€
Coupe Fruits Rouges (fraise, myrtille, framboise, chantilly)	10.20€
Coupe Belle Journée (caramel, noix, sauce caramel, chantilly)	10.20€
Coupe Exotique (ananas, orange, passion, chantilly)	10.20€
Coupe Alcoolisée Colonel (boules citron arrosées de vodka)	12.00€
Coupe Alcoolisée Créole (ananas, fruits de passion, rhum)	12.00€
Coupe 3 Boules Alcoolisées	12.40€

CARTE DES BOISSONS

VINS AU VERRE en 12 cl et pichets

	verre 12cl	pichet 25cl	pichet 50cl
Edelzwicker AOC	3.80€	5.90€	10.20€
Rosé AOP	4.30€	8.30€	16.50€
Côtes du Rhône AOP	4.30€	8.30€	16.50€
Pinot blanc AOC	4.30€	8.30€	16.50€
Riesling AOC	4.90€	9.30€	18.50€
Pinot Gris AOC	4.90€	9.30€	18.50€
Pinot Noir AOC	4.90€	9.30€	18.50€
Gewurztraminer AOC	5.30€	-	-
Muscat AOC	5.30€	-	-
Bordeaux AOP	6.40€	12.00€	22.50€
Crémant AOC	7.00€	-	-
GRAVES Marquis de Sainville AOC	7.00€	13.50€	25.00€

Rondelle de citron ou supplément sirop à votre boisson 0.30€

APERITIFS

Kir au Vin Blanc d'Alsace AOC 12 cl	4.80€
<i>Crème de Cassis, Mûre, Framboise, Myrtille, Mirabelle, ou Liqueur de Sureau</i>	
Kir au Crémant d'Alsace AOC 12 cl	8.00€
<i>Crème de Cassis, Mûre, Framboise, Myrtille, Mirabelle, ou Liqueur de Sureau</i>	
Coupe Crémant d'Alsace AOC 12 cl	7.00€
Ricard	2 cl 3.80€
Martini Blanc ou Martini Rouge ou Suze	4 cl 5.00€
Porto ou Campari	4 cl 5.00€
Baileys	4 cl 7.50€
Apérol spritz	18 cl 10.00€
Scotch whisky	4 cl 7.00€
Scotch whisky avec Coca	4 cl + 10 cl 8.00€
Vodka, Gin, Tequila, Get 27 ou Malibu	4 cl 7.00€
Alcool 4cl avec jus de fruits 10cl	4 cl + 10 cl 8.00€

BIÈRES PRESSIQUES

Meteor Pils (blonde finement houblonnée)	25 cl 3.80€	50 cl 7.00€
Tigre Bock (blonde malté et fruité)	25 cl 4.20€	50 cl 7.60€
Bière pression du moment (blanche, etc.)	25 cl 4.40€	50 cl 7.90€
Panaché avec Meteor Pils	25 cl 3.80€	50 cl 7.00€
Monaco ou Meteor Pils avec sirop	25 cl 4.20€	50 cl 7.60€
Picon Bière (avec ou sans sirop citron)	25 cl 5.00€	50 cl 9.00€
Amer Bière ou Cynar Bière	25 cl 5.00€	50 cl 9.00€

BIÈRES BOUTEILLES

Bière bouteille du moment (Taal ou Meteor, ... voir tableau)	33 cl 5.20€
Bière sans Alcool	25 cl 4.20€

BOISSONS FRAÎCHES

Carola bleue, verte ou rouge	50 cl 3.50€	1 L 5.50€
Sirop à l'eau (Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, Myrtille, Pêche, Violette)	25 cl 3.00€	50 cl 5.40€
Limonade au Verre	25 cl 3.00€	50 cl 5.40€
Diabolo	25 cl 3.40€	50 cl 6.20€
Schweppes ou Schweppes Agrumes	25 cl 4.00€	
Jus de fruits (Abricot, ananas, orange, pamplemousse, pomme, tomate)	25 cl 4.00€	
Thé pêche glacé de Lisbeth	33 cl 4.00€	
Coca Cola ou Coca Cola zéro	33 cl 4.00€	
Orangina	25 cl 4.20€	
Perrier	33 cl 4.20€	

VINS BLANCS D'ALSACE AOC en 75 cl

DOMAINE HARTMANN à Voegtlinshoffen AOC :

Gewurztraminer Fleurs de Pierres 27.00€ **promotion !** 23.00€
(floral, fruits exotiques - subtil)

DOMAINE SCHOENHEITZ à Wihr-Au-Val AOC :

Pinot Blanc Val Saint Grégoire (vin léger, minéral et fruité)	24.50€
Riesling (belle minéralité, frais)	26.50€
Pinot Gris (fruité, puissant et gras)	27.00€
Muscat (fruité, frais et léger)	28.00€
Gewurztraminer (fruité et moelleux)	29.00€
Crémant (Pinot auxerrois)	30.00€

VINS ROUGES DE FRANCE en 75 cl

Côtes de Provence AOP (cerise confite et fraise acidulée)	18.50€
Tavel AOP (équilibré et gourmand)	21.00€

VINS ROUGES DE FRANCE en 75 cl

ALSACE

Pinot Noir AOC - Schoenheitz (fruits rouges et notes épicées) 27.00€

BORDEAUX

Saint Emilion Lajarde Montarlier AOC (fruits mûrs, torréfaction) 28.00€
Graves Marquis de Sainville AOC (voilés de fumée - aérien) 30.00€

BOURGOGNE

Bourgogne Passe-Tout-Grains AOC (léger - épices et fruits rouges) 24.00€

CÔTE DU RHÔNE

Côtes du Ventoux AOP (épicé, gouleyant, saveur fruits noirs) 19.00€
Vacqueyras AOP (fin et élégant) 25.00€
Lirac Domaine Mordorée Domaine Pélaqué AOC (terroir) 28.00€

SUD

Côte de Thongue IGP Domaine de Coussan (épicé, charnu et ample) 24.00€